

**SCHEDA TECNICA****PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO PREFRITTI**

Marchio

L'ASCOLANA

Cod: PAN.51F

Data: 13/09/2022

Prodotto : **PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO PREFRITTI**Denominazione di vendita : **PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO PREFRITTI SURGELATI**L'Ascolana Srl - Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540 E-mail info@lascalana.com

Ingredienti: Pasta lievitata 69%: farina di **frumento** duro, farina di **frumento** tenero tipo "00", acqua, olio di girasole, sale, lievito, destrosio, farina di **frumento** maltata, emulsionante: E471. Farcitura 29%: polpa fine di pomodoro 14,65% (pomodori di origine italiana, sale, correttore di acidità: E330), mozzarella 13,28% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), **latte** in polvere, addensante: amido di mais modificato E1422, E1442, sale, fibre vegetali, spezie (pepe nero, origano). Prodotto fritto in olio di palma bifrazionato e girasole altoleico. Può contenere tracce di **soia, frutta a guscio, senape**.

Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. CE 1169/2011)




TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

Modificazioni genetiche O.G.M. Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003**Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia 1126,7 kJ 268,4 Kcal
Grassi 10,8 g
di cui acidi grassi saturi 2,5 g
Carboidrati 33,8 g
di cui zuccheri 3,5 g
Fibre 1,3 g
Proteine 8,4 g
Sale 0,8 g

Conservazione: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.**Modalità di conservazione:** Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 giorni; nel frigorifero un giorno.**Durata:** se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.**Modalità di preparazione: DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA****In forno:** porre i panzerottini in una teglia lasciandoli scongelare, riscaldarli in forno già caldo a 140°C per 5/7 minuti circa e/o fino a che appaiono ben caldi e con un ripieno ben filante.**In friggitrice:** dopo aver scongelato il prodotto, friggere in olio caldo a 150°C circa per 3/4 minuti circa.**Destinazione d'uso:** Adatto a tutte le categorie, ad eccezione dei soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		

  	SCHEDA TECNICA	PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO PREFRITTI
	Marchio L'ASCOLANA	Cod: PAN.51F Data: 13/09/2022
Requisiti Microbiologici Salmonella Assente/25 gr Listeria m. Assente/25 gr E. Coli < 10 ufc/g Coliformi totali < 10 ufc/g Muffe < 100 ufc/g Stafilococchi < 10 ufc/g Lieviti < 100 ufc/g Bacillus cereus < 100 ufc/g		
Caratteristiche organolettiche Panzerottini crudi Colore: giallo oro Odore: caratteristico del fritto, nota oleosa Consistenza: compatta e resistente, il prodotto è asciutto.		
Pezzi al Kg.: 35/37 circa		

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		